



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK HELVASI (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

250 gr tereyağı veya 1 paket margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
3 su bardağı un
100 gr am fıstığı ya da kavrulmuş fıstık, ceviz
Şerbeti için;
3 su bardağı su
3 bardak şeker

Tereyağı eritilir ardından sıvıyağ eklenir ve un ilave edilir. Unun rengi fındık kabuğu rengini alıncaya kadar karıştırılarak kavrulur.

Kavurma işleminin sonuna doğru fıstıklar ilave edilir. Kısa bir süre daha kavrulan karışıma başka bir tencerede iyice karıştırılarak eritilen şekerli su ilave edilir.

Helva kıvam alıp suyu çekene kadar karıştırma işlemi devam eder. Suyu çekilen helva ocaktan alınarak sıcakken kaşık ile alınıp şekil verilir.

Sunum tabağına yerleştirilerek servisi yapılabilir. Süsleme için badem veya ceviz kullanılabilir.

